

実践的 商品アドバイス会 参加者募集のご案内

受講料無料

特定非営利活動法人 奈良県社会就労事業振興センター

TEL 0742-93-3244 FAX 0742-93-3245

昨年実施しました商品アドバイス会ではパウンドケーキづくりに取り組み高評を得ました。続いて「クッキーづくり」の講座、商品のアドバイス講座を実施いたします。

多くの事業所では焼菓子とりわけクッキーを主力商品として製造されていますが、各事業所間では商品力に格差が大きいと見受けています。また、事業力強化セミナーのテーマでも取り上げている「卸売り」に対応する付加価値の高い商品づくりも必要となります。これを解決する一助としてクッキーづくりのコツを学ぶ講座として企画いたしました。マーガリンとバターなど原材料の違い、配合の違い、混ぜ方の違いなどの実習を通して体得していただく研修会とします。また、受講者には現行の商品を持参していただき、講師から商品改良などのアドバイスをして頂きます。

テーマ：クッキーづくりの基本を学び、付加価値の高いクッキーをつくろう！

講師：若羽調理専門学校 校長 田中 賀洋子 氏

大阪帝塚山短期大学卒業。職業訓練指導員免許取得、日本料理調理技能士、

主な経歴：日本料理調理技能士試験委員、介護食士指導員認定証、奈良県知事賞受賞、奈良県卓越技能賞受賞。

実施日：	実施日	2月18日(木) 13:00～16:00
	会場	若羽調理専門学校 奈良市西木辻町191-2 TEL 0742-63-1855
	公募人数	20名(10施設程度)

講座内容： (180分)	1. クッキーづくりの基本の講義(20分) 2. 製菓実習：クッキー4種類の製造実習(100分) ◎アイシングの初歩的実習も含む 3. 持参した事業所商品の評価、アドバイス(60分)
-----------------	--

主催：奈良県 [授産商品販売促進事業]

申込先：特定非営利活動法人 奈良県社会就労事業振興センター 担当 湊、伊藤
(事業委託) TEL 0742-93-3244 FAX 0742-93-3245

アドバイス会 参加申込書

申込締切 2021年2月10日(水)

FAX 0742-93-3245

	商品アドバイス会・クッキーづくり	参加者氏名
法人名		
施設名		
TEL/FAX	/	